



# La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



SOMMAIRE

- ETAT-CIVIL**
- Mariage de Alexandre Pirot avec Mélanie Chayoux le 17 juin 2017
  - Mariage de Franck Lambert avec Pranom Wongwisad le 8 juillet 2017
  - Mariage de Pierre Flaczynski avec Virginie Lavigne le 15 juillet 2017

- PAGE 1 Edito
- PAGE 2 Quelques infos sur votre commune  
Recherche anciens annuaires téléphoniques  
Un compagnon du devoir à Champillon  
Zoom sur le 14 juillet
- PAGE 3 Musique en Champagne  
Sortie aux marchés de Noël du Comité des Fêtes
- PAGE 4 Cours Floral de Familles Rurales  
Les sorties de Familles Rurales  
L'agenda  
La recette de Jean-Claude



**INFO MAIRIE :**

Secrétariat de Mairie ouvert :  
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00  
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : [info@champillon.com](mailto:info@champillon.com)

Maire : [jm.beguin@champillon.com](mailto:jm.beguin@champillon.com)

Adjoints :

- [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)
- [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)
- [mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

Le site de la commune :  
[www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

## EDITO **Soleil, Soleil...**

Même avec un mois d'août plus mitigé, on peut quand même dire que nous sommes chanceux avec la météo cette année. Nos amis vigneron ne me démentiront pas, tellement la récolte s'annonce belle et précocement.

A ce sujet, nous invitons toute la population (petits et grands) qui n'a jamais tenu de sécateur ou qui souhaite tout simplement passer un bon moment, à nous retrouver à 9h le samedi 9 septembre pour la vendange de la vigne communale (qui se situe derrière la mairie, rue des gouttes d'or).



Cette vigne de quelques ares plantée en cépages pinot noir et meunier permet à la commune de produire, via la coopérative de Champillon-Nicolas Feuillate des bouteilles de champagne bien utiles pour les vins d'honneur de la commune. Nous vous attendons donc tous nombreux à ce moment convivial alimenté par un casse-croûte vigneron et son célèbre feu de sarments afin de respecter la tradition champenoise.

La gloriette, place Ricotteau en face de l'église, réalisée par le personnel communal et plus particulièrement par José, (suite au don du pressoir du champagne Roualet père et fils) et sans aucune subvention, mérite bien un petit vin d'honneur que nous avons rebaptisé « cochelet ». Toute la population sera conviée à cette manifestation prochainement.

Autre moment festif, où nous aurons le plaisir de vous accueillir avec une flûte de champagne communal : Musiques en Champagne le vendredi 1er septembre à partir de 18h (entrée payante, réservation à l'office de tourisme d'Hautvillers). Organisé par la CCGVM et la MJC et l'office intercommunal de tourisme, ce festival se retrouve de nouveau à Champillon après deux années d'interruption. Cette année, nous avons décidé d'organiser pour la première fois un concert pique-nique (évidemment si le temps le permet) sur le terrain de foot de la commune. Nous accueillons cette année le groupe les Replayers qui nous joueront une reprise de chansons en version anglaise chantées à l'époque des YéYé en français. L'idée étant d'écouter un concert de jazz-rock assis dans l'herbe et de rester pour consommer, soit un encas préparé par vos soins, soit d'acheter au food-truck sur place de quoi s'alimenter. L'office de tourisme mettra aussi en vente des paniers repas avec bouteilles de champagne.

Le tout se terminera par un feu d'artifice de clôture du festival qui sera tiré à proximité (attention aux restrictions de circulation dans ce quartier).

Le soleil est donc attendu le plus longtemps possible, les prévisions météorologiques à la date d'écriture de cet édito semblent plutôt rassurantes.

Je n'oublie pas de souhaiter une excellente rentrée à tous les écoliers, collégiens, lycéens et étudiants : quoi de mieux que de commencer l'année scolaire sous le soleil.

A titre d'information, les deux écoles fréquentées par les enfants du village ont choisi des rythmes scolaires différents : 4 jours à Hautvillers (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et 5 jours à Dizy (du lundi au vendredi)

Il me reste à vous souhaiter à toutes et tous une bonne reprise !

Votre Maire, Jean-Marc Béguin



## Quelques informations utiles sur votre commune

Population : 515 habitants  
Superficie : 146 hectares  
Longueur voirie : 7757 mètres  
Nombre de logements : 223  
Revenu par habitant : 23 242 €

## La Mairie recherche des anciens annuaires téléphoniques

Nous cherchons les anciens annuaires de la Marne avant 1990 afin d'en conserver un exemplaire en mairie. Pour ceux qui auraient dans leurs greniers un exemplaire de ces derniers, merci de nous l'apporter au secrétariat de mairie.

## Un compagnon du devoir à Champillon



Violette Mille a été reçue Compagnon du devoir en ébénisterie le 20/05/2017. Son travail de réception est un bureau contemporain. Toutes nos félicitations à cette jeune Champillonnaise!



## Zoom sur le 14 juillet

En ce 14 juillet, les habitants se sont donné rendez-vous à 10h15 aux Diablotins pour le traditionnel défilé du 14 juillet puis le dépôt de gerbe au monument aux morts. A la suite, le verre de l'amitié a été offert par la commune, puis M. le Maire a remis les tablettes aux enfants du village passant en 6ème à la rentrée.



Temps agréable, belle journée  
Bonne ambiance avec participation musicale de quelques champillonnais auprès de l'orchestre, qui ont su mener « la danse » pour une après midi festive  
Merci aux participants ainsi qu'aux bénévoles pour la réussite de celle-ci.  
A l'année prochaine.  
Le comité des fêtes



## /// Musique en Champagne-Concert Vendredi 1er septembre 2017

Du 22 août au 1er septembre, les concerts « Entre Vignes et Forêts » ont résonné à nouveau sur le territoire de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne.

Ce sont 8 soirées musicalo-distrayantes qui ont fait pétiller tous les sens et emmené les festivaliers à la découverte du vignoble et du patrimoine champenois au coeur des coteaux classés par l'UNESCO !

C'est le vendredi 1er septembre qu'aura lieu à Champillon, le concert -clôture de ces festivités avec un concert pique-nique sur le terrain de foot de Champillon, suivi d'un feu d'artifice

Attention le nombre de places étant limité , il est indispensable de réserver auprès de l'Office de Tourisme d'Hautvillers (03.26.57.06.35).



## /// Sortie aux marchés de Noël de Strasbourg et Colmar-Vendredi 1er Décembre 2017



Dernier rappel pour monter à bord du TGV en vue d'une rencontre au sommet (de l'Alsace) avec le père Noël.

Le départ aura lieu le vendredi 1er décembre vers 8h00 avec retour prévu aux alentours de 20h00.

Lors de cette virée, nous visiterons 2 marchés de Noël : Colmar et Strasbourg.

Espérant vous compter parmi nous, merci de nous préciser **impérativement avant le 15 septembre** votre désir de participation.

Claudine 0674537087 ou Marie-France 0612932879

Le Comité des Fêtes





## Champilion et l'art floral

Lors du dernier cours d'art floral, nous avons réalisé une composition originale. Alliance de biscuits roses et de fleurs ,le résultat fut très réussi .

Le prochain cours est prévu le jeudi 21 septembre à 14h00 Salle Henri Lagauche  
Inscription chez Sylvie Andrieux  
au 03 26 59 46 55



## Les sorties de Familles Rurales



Les Familles Rurales de Champillon ont organisé une sortie au parc Astérix le samedi 8 juillet.

Beau succès car ce sont 58 personnes qui ont profité de cette journée. Le soleil a contribué à la réussite de cette sortie

La sortie à La Cassine eut un succès mitigé. Après avoir dîné au restaurant le Panoramic, seulement 25 personnes dont 12 personnes de l'extérieur sont venus apprécier ce spectacle son et lumières. Une cinquantaine de bénévoles nous ont captivés avec l'histoire de la bicyclette bleue, nous retraçant la vie de Léa Delmas pendant l'occupation, durant la deuxième guerre mondiale. Beaucoup de scènes émouvantes conclues par un feu d'artifice.

Merci à toutes les personnes ayant participé à ces deux sorties

## L'agenda

**Vendredi 1er septembre:** Concert-Pique-nique et feu d'artifice Musique en Champagne à partir de 18h00 au terrain de football ou à la Salle Henri Lagauche en cas de mauvais temps

**Samedi 9 Septembre:** Vendanges de la vigne communale , RV à 9h00 devant la vigne, Rue des Gouttes d'Or

**Dimanche 17 Septembre:** Journée Européenne du Patrimoine

**Jeudi 21 Septembre:** Cours d'art floral, RV à 14h00, Salle Henri Lagauche

**Lundi 9 octobre:** Coteaux propres, RV à 9 h00 en Mairie (se munir de gants)

**Samedi 21 Octobre :** Chantier Nature, Rv à 9h30 aux Rosières

**Samedi 11 Novembre:** Armistice

**Vendredi 1er décembre :** Marché de Noël de Strasbourg et Colmar (en TGV)

## La recette de Jean-Claude

### Onglets et rognons de veau en civet

Pour 4 personnes

400grs de rognons de veau coupés en dés de 2.5 cm de coté

400 grs d'onglet de veau coupé en morceaux de 25 grs

8 gros champignons de Paris

24 petits oignons blancs en botte

40 petites pommes de terre grenaille

½ bouteille de vin rouge corsé

- 1) Faire réduire le vin rouge à sec (plus de liquide)
- 2) Cuire les champignons au sautoir.
- 3) Glacer les oignons (un fond d'eau, sel, sucre, beurre).
- 4) Cuire les grenailles au sautoir.
- 5) Cuire les rognons 3 mn (rosé). Les égoutter. Cuire l'onglet.
- 6) Mettre le fond de veau avec la réduction de vin rouge.
- 7) Mettre les rognons et l'onglet dans la sauce. Laisser mijoter 3 mn.
- 8) Dans l'assiette mettre les oignons glacés dans les champignons.  
Mettre les grenailles entre les champignons.
- 9) Mettre les rognons et l'onglet au centre de l'assiette. Mettre un peu de ciboulette ciselée dessus.

